Ambiante

Il ricettario del maestro Alexander Sanchez

Puratos

Reliable partners in innovation

Ambiante

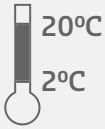
La crema vegetale zuccherata per decorazioni e torte a strati.

Ambiante è:

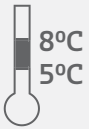
- Massima stabilità e resistenza alla rottura
- Ottima lavorabilità e scolpibilità
- Sviluppo oltre gli standard (+400%)
- Possibilità di congelare le torte decorate
- 9 mesi di shelf life a temperatura ambiente
- Senza colesterolo e TFA
- Senza proteine del latte

COME MONTARE AMBIANTE

Conservazione



Utilizzo



Montare con frusta a velocità media

Crema vegetale zuccherata per decorazioni e torte a strati.

Flower Tower

Ingredienti

Cake

Tegral Satin Creme Cake	1000 g
Uova	350 g
Olio di semi di girasole	300 g
Acqua	180 g
Classic Framboise	50 g

Bagna al lampone

Acqua	1000 g
Zucchero	900 g
Classic Framboise	250 g

Farcitura al pistacchio

Acqua	1000 g
Cremyvit 4x4	400 g
Passionata	1500 g
Summum Pistachio	300 g

Decorazione

Ambiante	q.b.

Procedimento

Cake: Miscelare in planetaria attrezzata con la foglia tutti gli ingredienti per 5 min. a velocità media.

Dosare con il sac-à-poche negli stampi la quantità desiderata.

Cuocere per 30 min. a 185°C (forno statico).

Bagna al lampone: Bollire l'acqua insieme allo zucchero.

Aggiungere poi il Classic Framboise.

Farcitura al pistacchio: Realizzare la crema pasticcera miscelando acqua e Cremyvit 4x4 per 3 min. in planetaria.

Far riposare il composto per 3 min. e miscelare nuovamente per altri 3 min.

Montare la Passionata aggiungendo poi il Summum Pistachio. Incorporare infine la crema pasticcera fatta precedentemente.

Decorazione: Montare Ambiante e decorare la torta creando le petunie utilizzando la sac-à-poche e le diverse bocchette.

Flower Red Passion

Ingredienti

Cake

Tegral Satin Creme Cake Red Velvet	1000 g
Uova	350 g
Olio di semi di girasole	300 g
Acqua	225 g

Bagna alla ciliegia

Acqua	1000 g
Zucchero	900 g
Classic Cerise	250 g

Farcitura al cioccolato bianco

Acqua	500 g
Cremyvit 4x4	200 g
Cryst-o-fil Bianco	1000 g
Passionata	500 g

Decorazione

Ambiante	q.b.

Procedimento

Cake: Miscelare in planetaria attrezzata con la foglia tutti gli ingredienti per 5 min. a velocità media.

Dosare con il sac-à-poche negli stampi.

Cuocere per 30 min. a 185°C (forno statico).

Bagna alla ciliegia: Bollire l'acqua insieme allo zucchero.

Aggiungere poi il Classic Cerise.

Farcitura al cioccolato bianco: Realizzare la crema pasticcera miscelando acqua e Cremyvit 4x4 per 3 min. in planetaria.

Far riposare il composto per 3 min. e miscelare nuovamente per altri 3 min.

Montare in planetaria con frusta il Cryst-o-Fil Bianco. Aggiungere la crema pasticcera fatta precedentemente ed infine incorporare Passionata montata.

Montaggio e decorazione: Montare Ambiante e decorare la torta, con l'utilizzo di un aerografo colorare la superficie della torta con colorante rosso. Ultimare la decorazione creando le rose utilizzando la sac-à-poche.

Flower basket

Ingredienti

Cake

Tegral Biscuit	1000 g
Uova	750 g
Acqua	100 g

Bagna al rum

Acqua	1000 g
Zucchero	900 g
Rum	150 g

Farcitura al caramello

Acqua	500 g
Cremyvit 4x4	200 g
Deli Caramel	500 g
Passionata	500 g

Decorazione

Ambiante	q.b.

Procedimento

Cake: Miscelare in planetaria attrezzata con la frusta tutti gli ingredienti per 8 min. a velocità massima.

Dosare con il sac-à-poche negli stampi.

Cuocere per 25 min. a 180°C (forno statico).

Bagna al rum: Bollire l'acqua insieme allo zucchero.

Aggiungere poi il rum.

Farcitura al caramello: Realizzare la crema pasticcera miscelando acqua e Cremyvit 4x4 per 3 min. in planetaria.

Far riposare il composto per 3 min. e miscelare nuovamente per altri 3 min.

Montare Passionata aggiungendo poi il Deli Caramel. Incorporare infine la crema pasticcera fatta precedentemente.

Decorazione: Montare Ambiante e decorare la torta a piacere, creando elementi floreali utilizzando la sac-à-poche e le diverse bocchette.

Girasole

In antichità il girasole, con i suoi vivacissimi petali gialli, era il fiore che rappresentava il Dio Sole presso le popolazioni indigene. Proprio questa affinità del fiore con il sole, fa sì che al girasole venga associato un significato allegro e spensierato, in grado di infondere gioia e allegria.

Bocchetta

Procedimento

1. Preparare una goccia di cioccolato.

2. Collocare la goccia sul supporto.

3. Ruotare il supporto realizzando dei petali dall'interno verso l'esterno.

4. Ultimare colorandolo.

Dalia

La dalia è un fiore bellissimo dai colori stupendi che può essere regalato in diverse occasioni. Le tonalità dei suoi petali, sempre cariche di colore e vivaci, esprimono sentimenti positivi e vitali.

Bocchetta

Procedimento

1. Posizionare al centro una piccola base di panna.

2. Formare inizialmente al centro 4 petali.

3. Continuare con più petali intorno.

4. Inclinare leggermente il supporto e proseguire con i petali.

Orchidea

Nel linguaggio dei fiori l'orchidea significa un ringraziamento per la concessione d'amore.
L'orchidea è un fiore da regalare alla persona che ricambia la nostra passione o il nostro amore.

Bocchetta

Procedimento

1 Posizionare al centro una base piana di panna.

2 Formare 2 petali in direzione opposta.

3 Continuare con i pistilli al centro e colorare a piacere.

4 Terminare con la bocchetta.

Rosa

La rosa è uno dei fiori più conosciuti e ad essa, nei secoli, sono stati attribuiti molti significati. Decorare con una rosa può significare molte cose, ad esempio:

- Rosa Rossa: simboleggia la passione, l'amore.
- Rosa Bianca: rappresenta l'amore puro e spirituale.
- Rosa Rosa: regalatela a un vostro caro amico, come segno d'affetto.
- Rosa Blu: rappresenta il mistero e saggezza.
- Rosa Gialla: è simbolo di vivacità, ma anche di gelosia.

Bocchetta

Procedimento

1 Posizionare al centro una piccola base allungata di panna.

2 Realizzare un primo petalo chiuso.

3 Continuare a formare i petali tutt'intorno.

4 Infine, inclinare leggermente il supporto realizzando petali nella parte bassa.

Petunia

In età medievale le petunie rientravano tra le varietà di fiori utilizzati per abbellire gli Eden dedicati alla Madonna, giardini realizzati per invitare alla preghiera e alla contemplazione. Non è raro ancora oggi vedere qualche petunia adornare statue dedicate alla Madonna.

Bocchetta

Procedimento

1. Posizionare al centro una base piana di panna.

2. Fare dei petali dall'interno verso l'esterno.

3. Continuare con più petali intorno.

4. Finalizzare con della panna al centro e colorare a piacere.

Gerbere

Da sempre le gerbere sono confuse con le margherite per la loro grande somiglianza, ma basta guardarle attentamente per capire quanto siano cromaticamente diverse! Fu portata in Italia per la prima volta da un floricoltore tedesco, intorno al 1930.

Bocchetta

Procedimento

1 Posizionare al centro una piccola base allungata di panna.

2 Fare dei petali dall'interno verso l'esterno.

3 Continuare fino a completare tutti i petali.

4 Finalizzare con della panna al centro e colorare a piacere.

Collegati allo store del tuo TABLET
e scarica la nostra App PURAPP

www.puratos.it

Puratos Italia S.r.l. - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T:+39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

Puratos
Reliable partners in innovation